

СЕВЕРНЫЕ КОЗУЛИ

Оглавление

- Введение.
- История.
- Рецепт, приготовление.
- Заключение.
- Список литературы.

Введение.

Когда я была маленькой, мы с мамой ходили на ярмарку и там я впервые увидела разноцветные пряники. «Что это?» - спросила я. «Это козули! - ответила мама.

Тогда я первый раз и попробовала козули, они мне очень понравились,

Я думаю, что тема «Северные пряники-козули» очень интересна и увлекательна.

Главная цель моей работы: узнать историю козуль и попробовать их испечь дома.

Что означает слово «козули».

Обзор литературы на данную тему свидетельствует о том, что сотни лет на русской земле мастерицы пекли вкуснейшие сказочно красивые пряники. Маленькой приметой северного края стали «козули». Драгоценный клад оставили нам наши предки. Не растратить бы его, не испортить чудесную красоту «козульного» искусства...

Что означает слово «козули»? Откуда оно?

Может, попробовать найти объяснение в том, что ранее в старину в северных деревнях пекли на Рождество лепные фигурки животных из ржаного теста? Наиболее часто встречалось изображение козы, которая являлась символом плодородия - по-видимому, отсюда и пошло местное название такого печенья - козули - фигурные плоские пряники, расписанные цветной глазурью. Считалось, что, чем больше в доме пряников, тем счастливее будет год.

Особенно были любимы козули детьми, ведь с ними можно поиграть, а вдоволь наигравшись - съесть. Преимущество пряника в том, что его можно долго хранить без герметичной упаковки. Благодаря низкому содержанию в продукте влаги и жира, и, наоборот, большому количеству сахара, козули месяцами не твердеют и сохраняют все свои вкусовые качества.

Разновидности козуль.

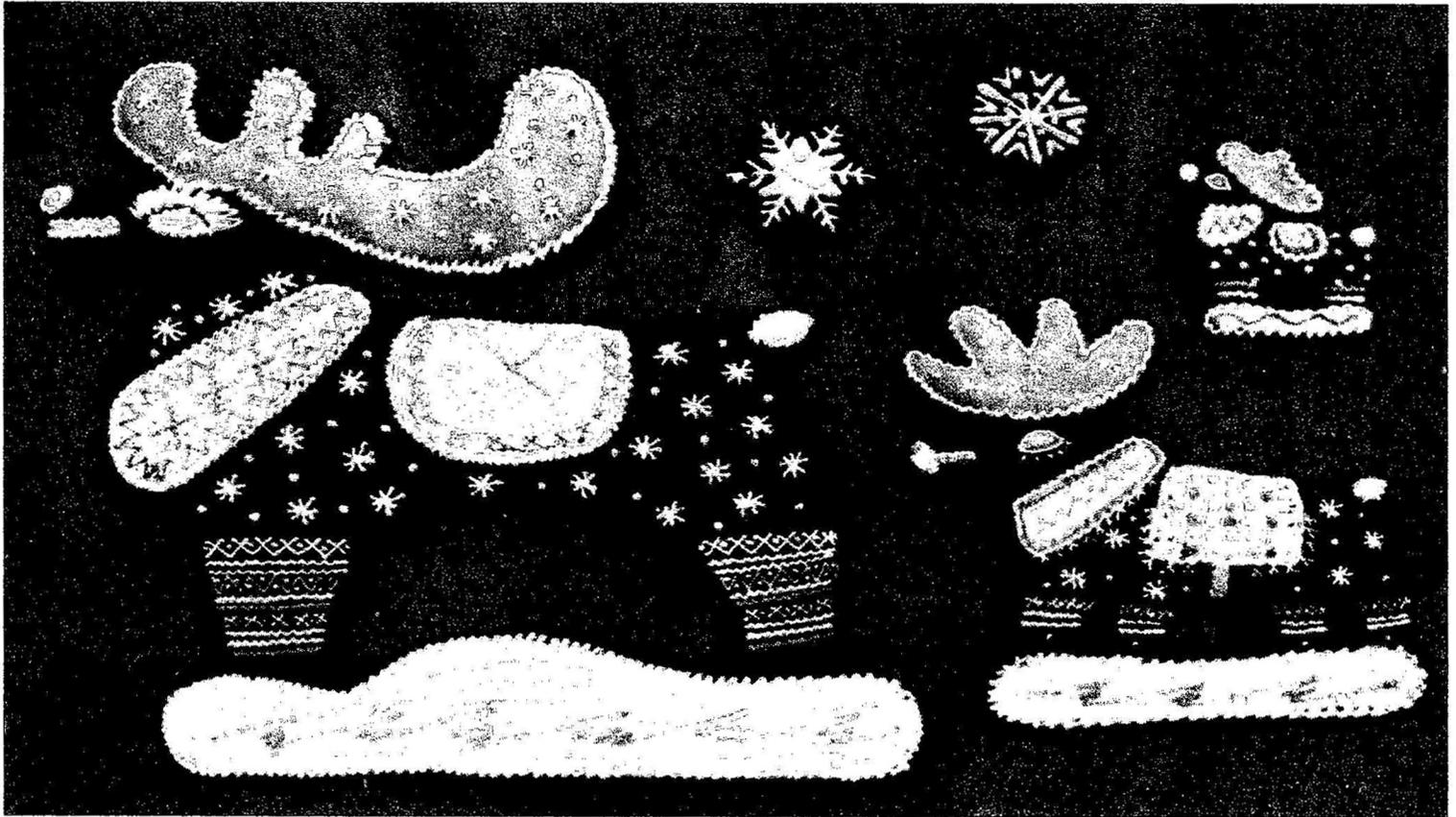
Самые древние козули – холмогорские и мезенские – из черного теста, иногда расцвеченные белым тестом, но существуют и поморские козули. Холмогорские козули по виду напоминают оленя (рис. 1).



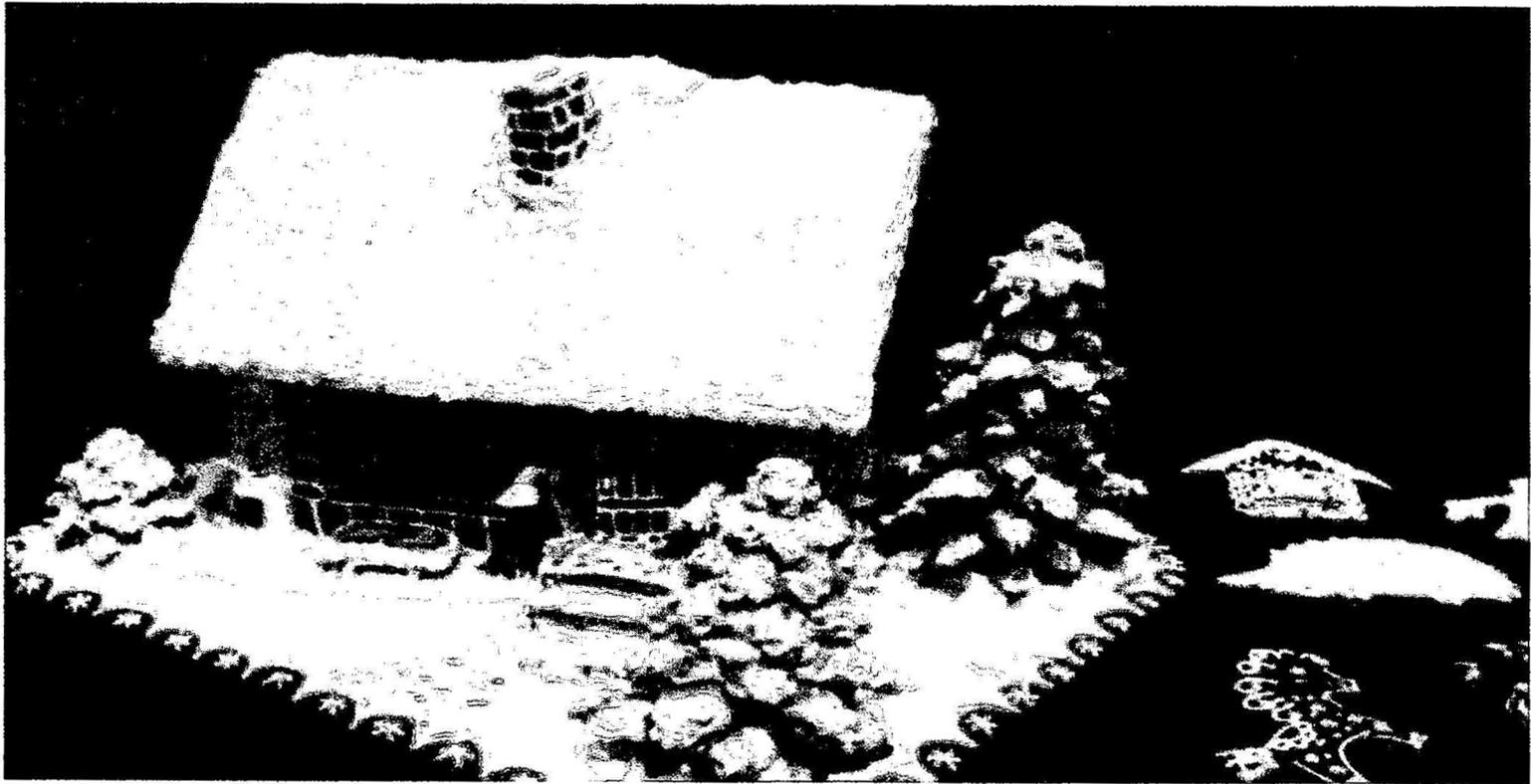
Из теста вылеплена фигура на четырех ногах, голова, куст рогов ветвистых, на рогах яблоки, на яблоках - птички, вернее крылышки птичек, сделанные из белого теста (яблоко с крылышками напоминает изображение крылатого солнца), и вся козуля кажется перенесенной из очень давнего языческого мира. Размер такой козули бывает 5–6 вершков.

Меньшего размера козули делали без яблок на рогах, а только с птичками. Птички напоминают кисти рук с растопыренными пальцами. Пекут козули и маленького размера - около вершка, упрощенные по рисунку и пытались придать им сходство с коровой, конем. Было замечено, что маленькие козули по форме и размеру очень похожи на фигуры каменного века,

В Мезенском уезде, кроме маленьких, подобных холмогорским, еще пекли плоские козули (рис.2): раскатывали тесто длинной лентой толщиной в половину карандаша и свертывали ее разными рисунками, порой неожиданно похожими на священный лотос в волнистом окружении, напоминающем птички на гнезде и другие.



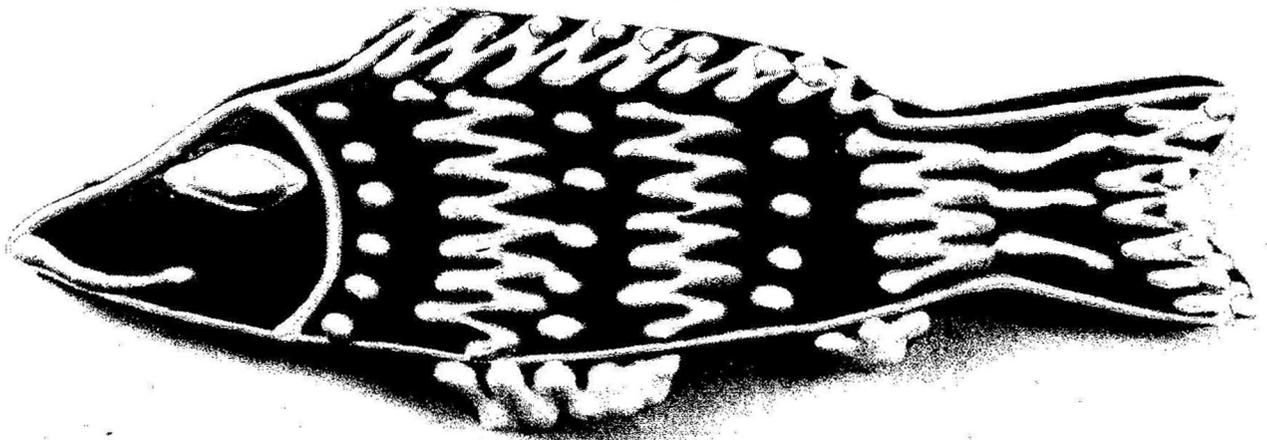
Поморские козули - обрядовое печенье, которое выпекали в поморских селах Терского берега (Мурманская область) на святки. Их дарили колядовщикам, по ним гадали. Их лепили всей семьей на праздники. Потом такие фигурки, которые не съедали дети тут же, становились оберегами дома от злых духов. «Поморские козули пекли в самое холодное время года на Севере, когда холодища да вьюга кругом. Что это такое - на себе испытали. И вдруг эти олешки. Они теплые, живые! Ведь вроде простые фигурки из теста, а словно волшебные из Обережных сказок!» - так говорили люди про поморские козули (рис.3)



Раньше козули ставили на божницу перед иконами, давали каждой фигурке имя, чтобы у хозяина в доме было счастье. Каждый, кто видит рождественскую козулю, искренне недоумевает и живо интересуется, из какого материала она сделана, чем она обработана, как обжигается... И очень удивляется, узнав, что эта игрушка из теста выварена в кипятке и выпечена в печи.

Удивляется, что все так просто! На вид незатейливо, а на деле требует большого терпения и уважения к народным традициям. В народе есть правило, как бы свой «секрет ремесла»: у мастера и мастерицы должна быть легкая рука, чистая душа и добрые мысли. Женщина берет за тесто только чистой телом и в хорошем настроении, с желанием «катать козули»!

Архангельские козули (рис. 4) - произведение народного искусства, имеющие свою историю и вызывающие немалый интерес у художников, искусствоведов, у самого широкого круга любителей народного творчества. Так что же такое - Архангельские козули и откуда они у нас?



Как раньше пекли козули?

В наш город приезжали немцы и прочие другие иностранцы - Они-то на родине очень любили печь свои пряники и покрывать их глазурью. Почему бы не сделать этого и в Архангельске? Купец Брандт в начале прошлого века строит в нашем городе первый сахарный завод, где сахар делали не из свеклы, как сегодня, а из сахарного тростника, привозимого прямо из Америки. Когда в Архангельске стало много сахара, его стали применять везде в кулинарии. Открыли и свойства пережженного сахара, когда он приобретает оригинальный коричневый оттенок.

Следствием этого открытия стала первая архангельская козуля - из темного теста, с добавлением пряностей, которых в те времена в Архангельске тоже было хоть отбавляй. Корица, имбирь, мускатный орех - все привозили моряки. Чуть позже пряники стали покрывать глазурью, и рецепты эти держались в строгом секрете.

В конце прошлого века жительницы подгородних деревень успешно начинали козульный бизнес, сделав этот пряник съедобной визитной карточкой Архангельска.

Изготовление козуль было семейным занятием. Мужчины делали из узких полосок кровельного железа специальные формы-резцы - контурные изображения тех или иных животных, птиц. Женщины готовили замешенное на патоке тесто. Украшали – «расписывали» пряники всей семьей - взрослые и дети. Секреты приготовления теста, сахарной глазури хранили строго и передавали только родне.

Особенно берегли старинные формы. До сих пор потомственные мастерицы пользуются ими или их копиями, благодаря чему сохранили древнейшие мотивы изображений и особенности стиля старых пряников. Обобщенный выразительней силуэт передает самое характерное в фигуре - человек обычно изображается в фас, животное - в профиль. Изображения монументальны, замкнуты, статичны. Внизу - обязательная полосочка "земли", скрепляющая хрупкий материал. Такой пряник удобно взять в руки, его можно поставить. Этого требовал обычай - сохранять подарочные козули на счастье до следующего Нового года. Кстати, об обычаях. Немало их было связано в старину с новогодними пряниками. Как и многим другим изделиям из теста, им приписывали магические свойства.

«Кто даст пирога - тому - двор живота, а кто даст рогушек - тому - двор телушек!» - распевали колядующие ребяташки и славили праздник и хозяев дома, А тем в ответ приходилось "отдариваться": заранее приготовленные для этого случая козульки уже красовались на столе.

Подобные обычаи известны и у других славянских народов и восходят к древнему обряду встречи нарождающегося солнца. Многие старинные северные предания говорят о том, что дневное светило возвращается весной в виде коня или оленя. Вот откуда в народных сказках золотая грива коня и золотые рога оленя - они символизируют свет солнца, дающего жизнь и тепло. Конь, олень, птица, женская фигура - главные "персонажи" пряника,

обладающие магическими свойствами. Интересно, что еще в 20-30-е годы нашего века девушки одаривали козулями своих парней на новогодних вечеринках. К этим дням они готовили самое нарядное печенье, состязаясь друг с другом в мастерстве его украшения.

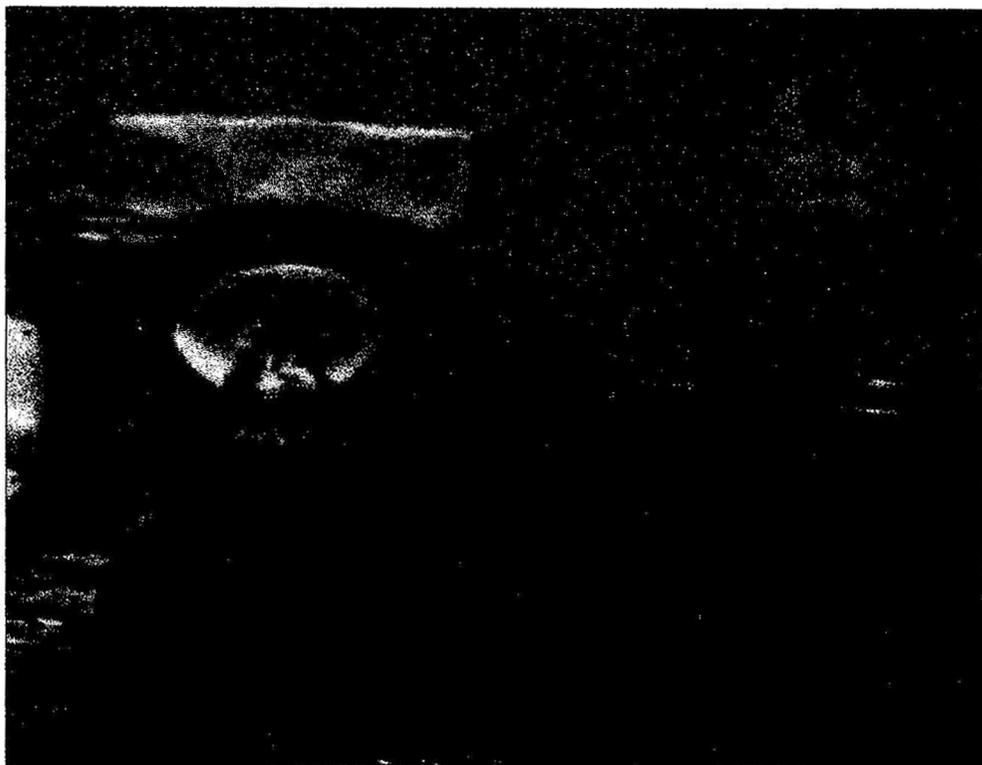
Рецепт.

Я решила тоже попробовать испечь козули по данному рецепту:

Ингредиенты для теста (мука - 500 грамм, сахарный песок - 3 стакана, 2 желтка, маргарин - 150 грамм, по 1-й чайной ложке корицы, гвоздики, мускатного ореха и соды.

Способ приготовления: Пережигаем в сковороде 1 стакан сахарного песка до темно-коричневого цвета.

Вливаем в него 1 стакан горячей воды. Стараемся делать это аккуратнее, чтобы не обжечься. Добавляем в получившийся сироп два стакана сахарного песка и 150 грамм маргарина. Когда сахар полностью растворится, снимаем с огня и кладем по одной чайной ложке корицы, гвоздики и пищевой соды. После того, как смесь остынет, добавляем два желтка, одно яйцо и замешиваем крутое тесто {чтобы не прилипало к рукам}. Кладем его в пленку и выдерживаем в холодильнике приблизительно сутки (рис.5).



Затем раскатываем тесто скалкой толщиной 3-4 мм и вырезаем фигурки жесткой формой. Можно использовать изготовленный из картона трафарет (рис.6).

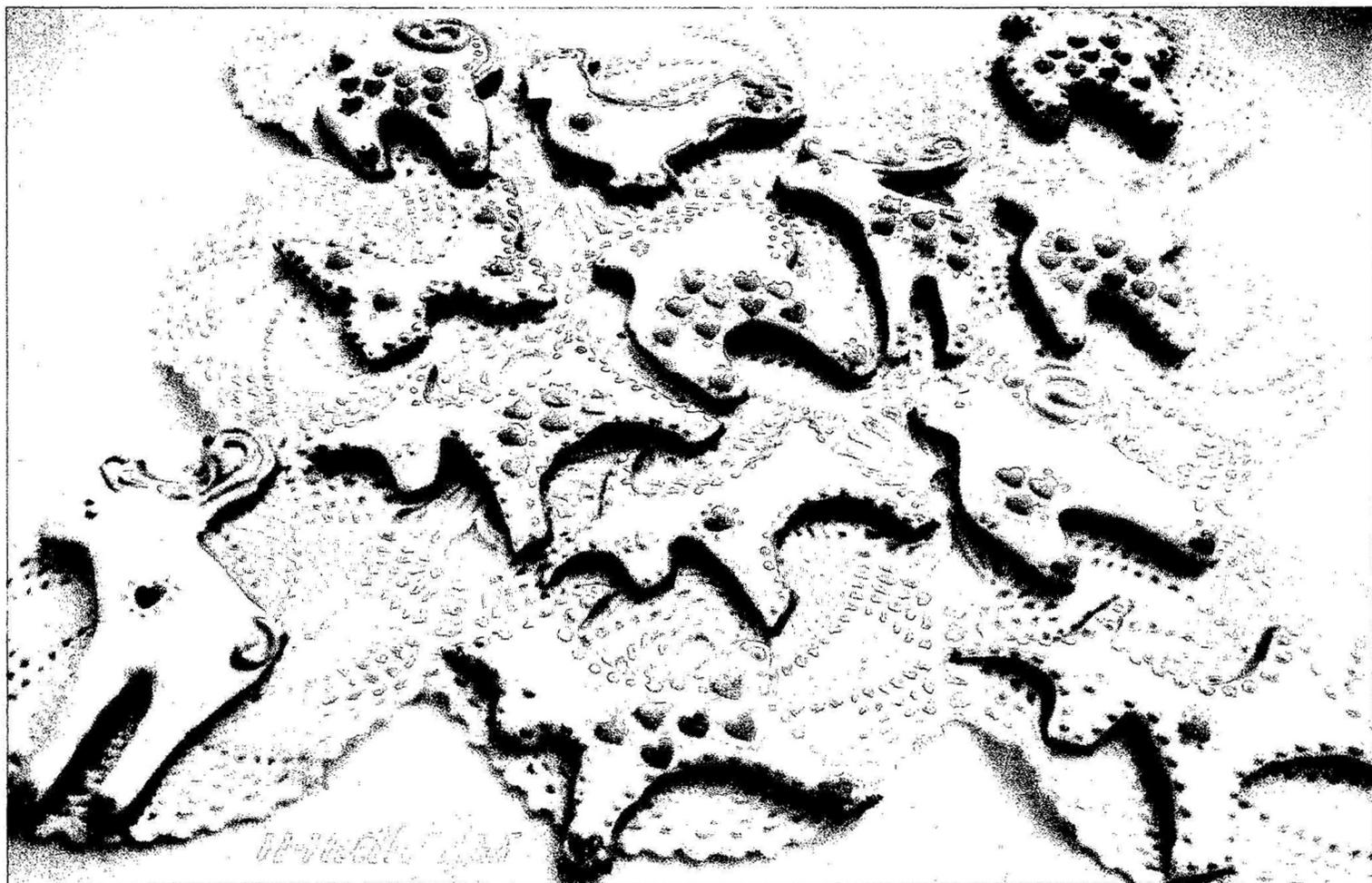


Смазываем пряники яйцом, разведенным с водой в соотношении 1:1. Выпекаем около 100 минут при температуре 200-220 градусов. Оставляем козули, чтобы остыли.

Далее необходимо приготовить глазурь. Ингредиенты для глазури: 2 белка, сахарная пудра - 1 стакан, несколько капель лимонного сока, пищевые красители. Я приготовила глазурь наиболее простым способом: взбить два белка с одним стаканом сахарной пудры. Добавить несколько капель лимонного сока или уксусной эссенции, затем пищевые красители.

Для нанесения глазури на пряник в быту используется полиэтиленовый пакет. Начать можно с простых элементов - прямых и волнистых линий. Более красивыми получаются козули, когда они целиком или какая-то их часть заливаются одним слоем жидкой глазури, а уже сверху высохшей глазури проводится прямой или волнистый контур - однотонный или контрастный.

У меня получилось 54 козули (рис.7)



Заключение.

Вот что вспоминает С.Г. Писахов про архангельские козули: «Печь козули начинают с октября. В начале декабря козули появляются в булочных и кондитерских. В половине декабря ими заполняются все витрины и полки булочных и кондитерских. Размер козуль - от полутора до 10-12 вершков. Стоимость их - от копейки до рубля, а более вычурные изделия кондитеров стоят до 10 рублей и более. Перед рождеством козули заполняют рынок.

Торговки козулями выстраиваются рядами и разворачивают свои короба – предлагают покупателям широкий выбор. Громадное количество посылок с козулями рассылалось по России и за границу.

Каждый год, накануне Нового года в Архангельском музее северного сказочника С.Г. Писахова проходят выставки северных козуль «Чудо северного пряника», где представляются работы современных Архангельских мастеров-пряничников (рис.8).

Степан Григорьевич обратил внимание на традиционное печение, как на произведение искусства, собирал их образцы, старинные формы. В начале декабря козули появляются в булочных и кондитерских.



Козули, будучи олицетворением северного края, пользуются особым спросом у иностранных туристов. Как и прежде, в творчестве мастеров находит свое отражение история с ее модой и героями. Так, ангелочки и другая рождественская атрибутика, свойственная пряникам прошлого века, сегодня сменилась героями мультфильмов и сказок, символами новых праздников, среди которых особое распространение получили сердечки-валентинки. В любое время года люди заказывают козули в качестве подарка для новорожденных, именинников, молодоженов, деловых партнеров, так что сегодня любовь к козулям на Севере вновь возвращается.

Мы с Мамой испекли вкуснейшие козули. Труднее всего было украсить козули.

Думаю, что с каждым разом козули будут получаться все лучше и лучше и будут прекрасным эксклюзивным северным подарком на любые праздники.

Библиографический список.

1. Колтовая В., Шалев А. Архангельские козули (история, рецепты, рисунки). - Архангельск, МП «Экспресс», 1990.
2. Писахов С. Я весь отдался Северу. Очерки.
3. Ушаков Д. Беломорье. - М.: Современник, 1984.
4. Филева Н.А. Пряники Архангельские /Н.А Филева// Юный художник. 1980 - №12.
5. Черемухина Л. А. Северная кухня. - Архангельск. Сев.-Зап. кн. изд-во.] 992.